

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Perlakuan penambahan santan 40% menghasilkan kadar air 27,67% , kadar sukrosa 24,233%, kadar lemak 22,51% serta berat tertinggi diantara perlakuan (434,22 g).

Kombinasi perlakuan penambahan santan 40% dan pH 7 menghasilkan *cake* dengan warna , aroma dan tekstur paling baik diantara kombinasi perlakuan yang ada.

5.2. Saran

Penggunaan santan memiliki kelemahan yaitu masih terdapatnya limbah sehingga sebaiknya digunakan pasta santan karena dengan menggunakan pasta santan ,proses pembuatan akan lebih mudah dan tidak dihasilkan limbah. Disamping itu untuk mencegah terjadinya proses ketengikan lebih baik bila digunakan bahan-bahan antioksidan, misalnya BHA dan BHT.

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M. 1974. *Arah Pemanfaatan Buah Kelapa*. Fakultas Pertanian UGM. Yogyakarta. Tidak dipublikasikan.
- Apriyantono, A; Dedi, F; Ni Luh Puspitasari; Sedanawati; Slamet Budiyo. 1989. *Analisis Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Dirjend Pendidikan Tinggi. PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Charley, H. 1982. *Food Science*. 2nd ed. John Wiley and Sons. New York.
- De Man, J.M. 1976. *Principle of Food Chemistry* The AVI Publishing Co, Inc. West Port. Connecticut.
- Gladys, E.V; J.A. Philips; Lucille, O.R; Ruth, M.G; M.J, Margareth. 7th ed. *Food Science*. Houghton Mifflin Co. Boston.
- Hagenmaier, R. 1980. *Coconut Aquaeus Processing*. University of Saint Carlos. Cebu City.
- Hanneman, L.J. 1986. *Bakery*. Hienemann Press. London
- Jones, D.W and A.J. Amos. 1967. *Modern Cereal Chemistry*. 6th ed. food Press Ltd. London.
- Kartika, B; Pudji Hastuti; Wahyu S. 1987. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU. Pangan Dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Ketaren, S. 1986. *Minyak Dan Lemak Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Kirk, R.E and F.O, Donald. 1953. *Encyclopedia of Chemical Technology*. The Interscience Encyclopedia, Inc. New York.
- Mattil, K.F. 1964. *Bailey's Industrial Oil and Fat Products*. The Interscience Publisher. New York.
- Meyer, L.H. 1971. *Food Chemistry*. Reinhold Publishing Co. New York.
- Nordin, M; M.Son; A.Hussen and M.H Hassen. 1978. *Processing Of Canned Coconut Milk And Coconut Butter*. Institute and The Corporated Society Of Planters. Kuala Lumpur.

- Pomeranz, Y. 1971. *Wheat Chemistry and Technology*. American Assosiation Of Cereal Chemistry Inc. St. Paul. Minesota.
- Potter, N.N. 1986. *Food Science*. 4thed. The AVI Publishing, Co. West port. Conecticut.
- Sultan, J. 1969. *Practical Baking*. 2nded. The AVI Publishing Co, Inc. West Port. Conecticut.
- Suhardiyono, L. 1988. *Tanaman Kelapa*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Sudjana. 1988. *Disain Dan Analisis Eksperimen*. Penerbit Tarsito. Bandung
- Smith, L.L And Minor, L.J. 1974. *Food Service Science*. The AVI Publishing, Co. West Port. Conecticut
- Woodrof, C and G. Jasper. 1970. *Coconuts Production Processing, Products*. The AVI Publishing Co, Inc. WestPort. Conecticut.
- Woolen, Anthony. 1970. *Food Industries Manual*. 20thed. Chemical Publishing Co, Inc. New York.